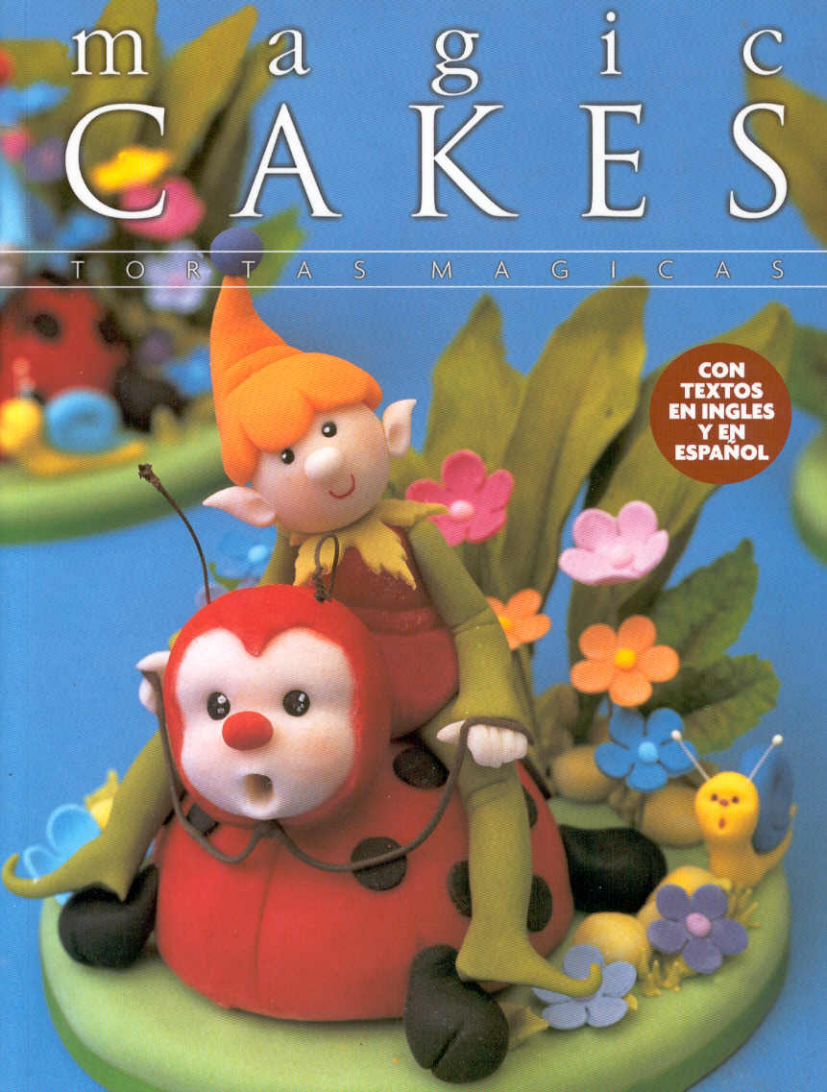
# magic CAKES

## TORTAS MAGICAS



magic
CAKES
TORTAS MAGICAS

Publicación Bimestral
Año 1 - Nº 1
Agosto 2003

**Dirección Editorial**
Beatriz Illanes

**Dirección Creativa**
Edith Sánchez

**Coordinación General**
Beatriz Illanes - Edith Sánchez

**Taller Artesanal**
Mirta Robustelli
Patricia Grenni
Silvana Lodeiro Martínez
Viviana Barrios

**Asistente**
Adriana Di Pietrantonio

**Producción**
Beatriz Illanes

**Diseño Gráfico**
Estudio Punto Sur

**Fotografía**
Claudio Sala
www.claudiosala.com.ar
e-mail: claudiosala@fibertel.com.ar

**Impresión**
FormaColor Impresores
Buenos Aires, Argentina.

**Distribuidor en USA y Puerto Rico**
Cake Artisan Supplies
11251 S. Orange
Blossom Suite 204 Trail
Orlando FL 32834
Ricardo Casiano TE: 954-558-3147

"Magic Cakes" es una publicación bimestral de Beatriz Illanes y Edith Sánchez.
E-mail: magazine@tortasencantadas.com.ar

Impreso en Julio 2003.

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación, aún mencionando la fuente.
Dirección Nacional del derecho de Autor en trámite.

# EDITORIAL

Al ver la felicidad en la carita de mi nena, fascinada por el payaso que le deseaba feliz cumpleaños desde la torta con dos velitas, descubrí por primera vez todo el amor que podemos dar y recibir creando con nuestras manos una ilusión en azúcar.
Espero que, en cada una de las páginas de esta revista, disfruten como yo de este mágico mundo.

*When I saw the happiness in my daughter's face, fascinated by the clown that was greeting her happy birthday from the cake with two candles, I discovered for the first time, all the love that we can give and receive by creating with our hands an illusion made in sugar.*
*I hope that in every page of this magazine, you can enjoy of this enchanted world as I do.*

*Beatriz Illanes*

---

El nacimiento de esta revista llega de la mano de una partida muy importante para mí en otros aspectos. Pero como siempre digo: De todo uno aprende.
Va todo mi afecto y mi reconocimiento a quienes confiaron en este sueño, En el seguir aprendiendo y en el seguir descubriendo.
Mi cariño especial a mis hijos Rodrigo, Joaquín y Paloma, quienes representan mi sustento. A mi esposo Oscar, por su paciencia y apoyo.
A mis colaboradoradoras del taller artesanal: Silvana, Mirta, Adriana, Patricia y Viviana. Y mi especial cariño a Beatriz, por confiar en mí y permitirme realizar este nuevo milagro sobre tortas.

*The birth of this magazine comes along with a very important starting point in other aspects of my life. But as I always say: "You can learn from everything". All my affection and recognition to those who trusted in this dream, of constant learning and discovering. My special affection to my children Rodrigo, Joaquin and Paloma, who represent my sustenance. To my husband Oscar, for his patience and support. To my loyal assistants in the artisan factory: Silvana, Mirta, Adriana, Patricia and Viviana. And my special affection to Beatriz, who have the faith to allow me to fulfill this new miracle on cakes.*

*Edith Sánchez*

## EN ESTE NÚMERO


**PROYECTOS**

CASITA DE PÁJAROS ANGELICAL. *Comunión*.....4
DUENDES TRAVIESOS. *Infantil*.....8
DULCES DIECISÉIS. *Dieciséis años*.....12
MI MUÑECA DE TRAPO. *Infantil*.....16
BODAS CON FLORES. *Bodas*.....22
MI BAUTISMO. *Bautismo*.....26

**ARTISTA INVITADO**

TRINITARIAS. *Por Marivi Bassabe*.....30

**TIPS**

TABLAS DE MEDIDAS, PESOS Y CONVERSIONES.....34

**RECETAS BÁSICAS**

TORTA PARA TORNEAR.....35
PASTA PARA MODELAR.....36
GLACÉ REAL.....37

MOLDES.....38

CORREO DE LECTORES.....42


## IN THIS ISSUE


**PROJECTS**

ANGELICAL BIRDHOUSE. *First Communion*.....4
RESTLESS GOBLINS. *Infants*.....8
SWEET SIXTEEN. *Sixteen Birthday*.....12
MY RAGGEDY DOLL. *Infants*.....16
WEDDING WITH FLOWERS. *Wedding*.....22
MY BAPTISM. *Baptism*.....26

**GUEST ARTIST**

BOUGAINVILLEA. *By Marivi*.....30

**TIPS**

CONVERSION TABLE OF MEASUREMENTS AND WEIGHTS.....34

**BASIC RECIPES**

TURN CAKE.....35
MODELING PASTE.....36
ROYAL ICING.....37

TEMPLATES.....38

READERS LETTERS.....42

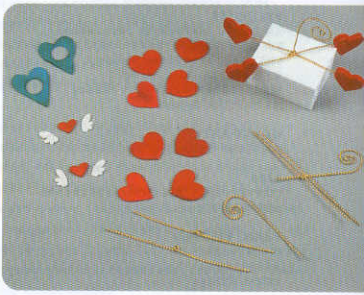
# Casita de Pájaros Angelical

## (THE ANGELICAL BIRDHOUSE)

◀ **PASO 1.** Estirar pastillaje de limón a 4 mm. (1/4 inch) de espesor. Texturar y cortar las piezas de acuerdo a los moldes. Calar donde corresponda. Dejar secar las paredes con forma cilíndrica y el techo con forma de cono. Estirar pastillaje bien finito y cortar corazones de diferentes tamaños según los moldes. Dejar secar.

◀ **STEP 1.** *Roll out the lemon pastillage to 4 mm (1/4 inch). Texture and cut the pieces according to the templates. Pierce where it corresponds. Leave the walls with cylindrical form and the ceiling with cone form to dry. Roll out the pastillage thinly and cut hearts of different sizes according to the templates. Let them dry.*

▶ **PASO 2.** Pintar cada una de las piezas con colorantes vegetales diluidos en agua. Decorar las alas con glacé real espolvoreado con disco color. Dejar secar. Formar la veleta con 3 alambres. Dos de ellos unidos en cruz, y el tercero con un espiral en un extremo. Unirlos entre sí como se indica en la figura. Pegar en cada extremo de la cruz un corazón de pastillaje. Reservar.



▶ **STEP 2.** *Paint all the pieces with food colorants diluted in water. Decorate the wings by sprinkling Royal icing with a color disc. Let them dry. Shape the vane with 3 wires. Attach two of them shaping a cross, and the third with a spiral at one end. Assemble them as shown in the figure. Fix a pastillage heart to each end of the cross. Keep aside.*

◀ **PASO 3.** Unir las piezas de la casita con glacé real. Colocar en el extremo superior del techo la veleta. Reservar.

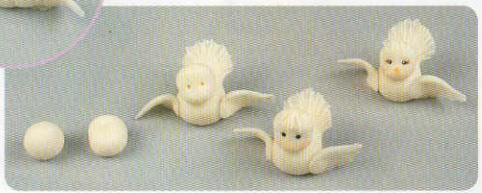
◀ STEP 3. *Assemble the pieces of the small house with Royal icing. Place the vane on top of the superior end of the ceiling. Keep aside.*

▲ **PASO 4.** Aves: Formar el cuerpo con una bolita de pasta. Afinar hacia un extremo formando una prolongación para dar lugar a la cola. Aplanar la misma y texturar con esteca para simular las plumas. Colocar un palillo a la altura del cuello.

▲ STEP 4. *Birds: Form modelling paste into a small ball to make the body. Thin one end to make an extension that rise as the tail. Flatten it and texture with a modelling tool to simulate the feathers. Place a toothpick at the neck.*

▲ **PASO 5.** Modelar las alas a partir de dos bolitas de pasta de igual tamaño. Afinar hacia un extremo para dar forma de lágrima. Aplanar y Texturar la parte inferior del ala con esteca para simular las plumas. Unir a los costados del cuerpo, humedeciendo con agua. Dar movimiento.

▲ STEP 5. *To make the wings, mould two small modelling paste balls of equal size. Flatten towards one end to give the shape of a tear. Shape and texture the inferior part of the wing with a modelling tool to simulate the feathers. Fix them by dampening with water at each side of the body. Mould to give movement.*



▲ **PASO 6.** Formar la cabeza a partir de una bolita de masa. Hundir suavemente a la mitad para separar la frente de las mejillas. Humedecer y unir al cuerpo insertándolo en el palillo. Perforar con palillo los orificios para los ojos. Rellenar con glacé real color negro. Formar el cabello con conitos de pasta muy pequeños. Matizar con colorante en polvo las mejillas. Realizar el pico con glacé real color naranja. Delinear las pestañas con colorante vegetal marrón. Realizar un punto de color blanco en los ojos para dar luz a la mirada.

▲ STEP 6. *Form a small ball of modelling paste to make the head. Sink it smoothly on the middle to separate the forehead of the cheeks. Dampen and attach it to the body by inserting it to the toothpick .Use a toothpick to perforate the holes for the eyes. Fill them with black Royal icing. Form the hair with very small cones made of paste. Clarify the cheeks with dusting powder. To make the beak use orange Royal icing. Delineate the eyelashes with brown food coloring. Make a point of white color in the eyes to give light to the glance.*

▶ **PASO 7.** Matizar la zona de la cola, cabeza y alas con colorante en polvo. Modelar un rollito de pasta para formar un aro. Colocarlo sobre la cabeza a modo de aureola. Pintar con colorante dorado.

▶ **STEP 7.** *Clarify the zone of the tail, head and wings with dusting powder. Model a roll of paste to form a hoop. Then place it over the head as an aureole. Paint it with golden food coloring.*

▶ **PASO 8.** Cubrir una torta ovalada en pasta americana color ivory. Con la misma pasta cubrir una bandeja adecuada a la torta. Colocar la torta sobre ella, y decorar una guarda de glacé para disimular la unión entre las mismas. Unir un par de alas a cada corazón y colocarlos sobre la guarda cada tanto para decorar.

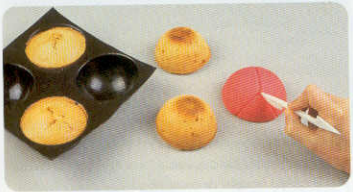
▶ **STEP 8.** *Cover an oval cake with rolled fondant in ivory color. With the same paste cover a board adapted to the cake. Place the cake on it, and decorate with a guard of icing to disguise the union between both. Unite a pair of wings to each heart and place them along the guard to decorate.*

▶ **PASO 9.** Ubicar la casita en el centro de la torta, fijándola con glacé real. Ubicar los pájaros.

▶ **STEP 9.** *Attach the birdhouse with royal icing in the center of the cake. Place the birds arround it.*

# Duendes Traviesos

(RESTLESS GOBLINS)

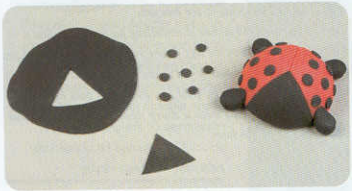


▲ **PASO 1.** Hornear budines o tortas compactas en moldes redondos pequeños. Cubrir cada una de las minitortas con pasta americana de color rojo. Realizar una marca con esteca dividiendo al medio, y antes de llegar al final abrir en forma de triángulo esta marca..

▲ STEP 1. *Bake puddings or compact cakes in small round moulds. Cover each of the minicakes with red rolled fondant. Make a mark with a modelling tool dividing the half, and before arriving to the end open the mark in the shape of a triangle.*

▲ **PASO 2.** Formar las patas a partir de cuatro bolitas de pasta negra. Afinar hacia un extremo, aplanando un poco el mismo. Realizar dos marcas para formar los dedos. Unir al cuerpo fijando la unión con agua.

▲ STEP 2. *Form the legs from four black modelling paste small balls. Sharpen towards an end, flattening it a little. Make two slits to form the fingers. Assemble to the body fixing the union with water.*

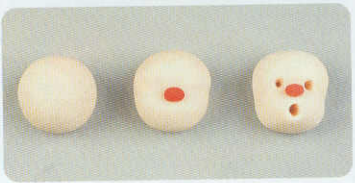


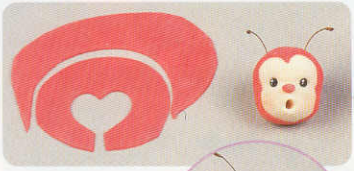
◀ **PASO 3.** Estirar pasta negra finita. Cortar un triángulo y adherirlo al cuerpo con agua. Modelar pequeñas bolitas de la misma pasta. Aplanarlas y unirlas al cuerpo simulando las manchas.

◀ STEP 3. *Roll out black modelling paste thinly. Cut a triangle and fix it to the body with water. Model small balls of the same paste. Flatten them and assemble to the body simulating the spots.*

▶ **PASO 4.** Modelar la cabeza con pasta color piel. Darle forma presionándola suavemente con un palillo para separar la frente de las mejillas, pegar una bolita de pasta roja para formar la nariz. Perforar con un palillo el sector de los ojos y otro para la boca.

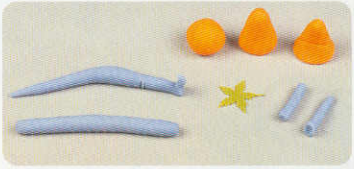
▶ STEP 4. *Model the head with skin color modelling paste. Shape it by pressing smoothly with a toothpick to separate the forehead of the cheeks and attach a red paste small ball as a nose. Indent with a toothpick to make the eyes and the mouth.*





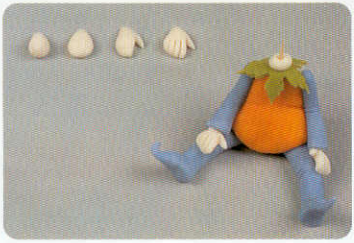
▲ **PASO 5.** Estirar pasta color rojo bien finita. Humedecer la cabeza y cubrir la misma con la pasta dejando un pico hacia adelante, recortar el excedente de pasta por detrás. Rellenar los ojos con glacé negro y pintarles dos puntos blancos para dar luz a la mirada. Dar color a las mejillas con colorante en polvo. Insertar dos cabos secos de cereza para simular las antenas. Ubicar la cabeza sobre el cuerpo de la vaquita.

▲ **STEP 5.** *Roll out red color modelling paste thinly. Dampen the head and cover it with the paste leaving a beak, trim the excess of paste behind. Fill up the eyes with black icing and paint two white points to enlight the glance. Give color to the cheeks with dusting powder. Insert two dry ends of cherry to simulate the antennas. Place the head on the body of the ladybird.*



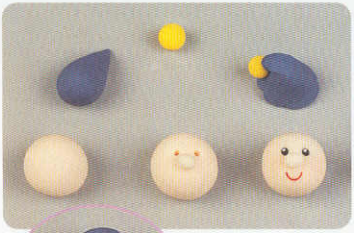
▲ ▶ **PASO 6.** Duendes: Formar un rollito de pasta de modelar para las piernas, afinar un poco los extremos y doblarlos para formar los pies. Marcar con esteca los pliegues del pantalón. Para el cuerpo modelar un conito de pasta y ahuecarlo en la base. Ubicarlo sobre las piernas fijándolo con un palillo. Realizar las mangas a partir de dos conitos de pasta, ahuecarlas en el extremo mas ancho. Pegarlas al cuerpo. Estirar pasta de goma color verde y cortar con cortante de sépalo el cuello de la casaca. Humedecer y pegar sobre el torso.

▲ ▶ **STEP 6.** *Goblins: Form a roll of modelling paste for the legs, sharpen the ending a little and fold them to make the feet. Mark with a modelling tool the folds of the trousers. For the body, mould a cone of modelling paste and hollow it in the base. Place it over the legs fixing it with a toothpick. Make the sleeves with two cones of paste and hollow them in the wider end. Assemble to the body. Roll out green color gum paste and cut the neck of the coat with a sharp sepal cutter. Dampen and place it covering the torso.*



◀ **PASO 7.** Modelar las manos realizando dos conitos, aplanarlos, cortar en forma de "V" para formar el pulgar. Realizar tres cortes mas para obtener los otros dedos. Afinar a la altura de la muñeca, cortar el excedente de pasta y dar movimiento a los dedos. Pegar con agua a las mangas.

◀ **STEP 7.** *Mould the hands by making two cones, flatten them and then cutting in "v" form to make the thumbs. Make three cuts more to obtain the other fingers. Sharpen at the wrist , cut the excess of paste and give movement to the fingers. Attach the hands to the sleeves with water.*



◀ **PASO 8.** Modelar la cabeza con una bolita de pasta para modelar color piel. Pegar una bolita para formar la nariz. Hacer los orificios para los ojos. Rellenarlos con glacé negro. Dar color a las mejillas con colorante en polvo, Delinear los labios con colorante vegetal diluido en agua y pincel fino. Decorar un punto blanco para dar luz a la mirada. Modelar los sombreros con conitos de pasta. Ahuecarlos en su base hasta que calcen en la cabeza. Marcar con esteca . Pegar una bolita de pasta en el extremo del gorro. Colocar dos lagrimas de pasta color piel a los costados de la cabeza para formar las orejas.

◀ **STEP 8.** *Mould the head with a small skin color modelling paste ball. Attach a small ball as a nose. Indent the eyes and fill them with black icing. Decorate them with a white point to give light to the glance Give color to the cheeks with dusting powder. Delineate the lips with food colorant diluted in water and a thin brush..Use paste cones to make the hats. Hollow them in the base until they fit in the head. Mark them with a modelling tool. Attach a small paste ball at the end of the cap. Place two tears of skin color paste at both sides of the head to form the ears.*

▶ **PASO 9.** Forrar bandejas adecuadas al tamaño de las minitortas en pasta para modelar color verde. Decorar un fondo de hojas en pastillaje y flores multicolores. Realizar matas de hierba y hojas en dos colores con glacé. Colocar piedras realizadas en mezclas de restos de pasta de diferentes colores. Ubicar la Vaquita de San Antonio con el duende. Completar la decoración delineando las correas con hilos de glacé marrón en cartucho.

▶ **STEP 9.** *Cover cake boards adapted to the size of minicakes in green modelling paste. Decorate it with leaves and multicolor flowers made of pastillage. Make some grass bushes and leaves in two different colors with icing. Place stones made out of a mixture of leftovers of paste in different colors. Place the ladybird with the goblin. Complete the decoration by using a piping bag to delineate the straps with threads of brown icing.*

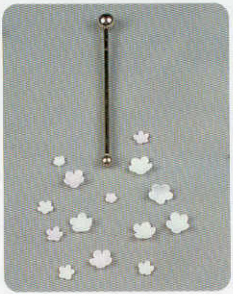
# Dulces Dieciséis
## (SWEET SIXTEEN)

▶ **PASO 1.** Hornear las minitortas en molde de tortas para 3 pisos. Una vez fuera del horno, separar cada uno de los pisos previamente a forrarlos.

▶ STEP 1. *Bake the minicakes in cake moulds for 3 floors. Once outside the oven, previously separate each one of the floors before cover them.*

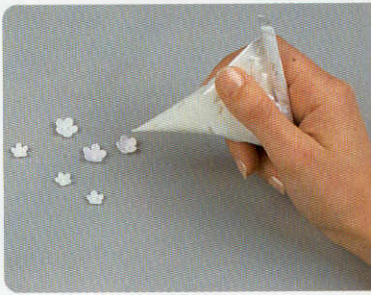
◀ **PASO 2.** Cubrir cada piso de la torta con pasta americana rosa pálido. Superponerlos entre sí y decorar con una cinta de seda color rosa la unión de cada piso. Ubicar cada minitorta sobre una bandeja forrada en la misma pasta.

◀ STEP 2. *Cover each floor with pale pink rolled fondant. Assemble one over the other and decorate with a pink silk ribbon, the union of each floor. Place each minicake on a cake board covered in the same sugarpaste.*



▲ ▶ **PASO 3.** Realizar pequeños nomeolvides con cortantes en pasta de goma en diferentes tonos de color rosa. Dejar secar y realizar el centro con un punto de glacé real al tono.

▲ ▶ **STEP 3.** *Make small blossoms with cutters in flower paste of different shades of pink. Let dry and make the center with a point of Royal Icing in the same color.*

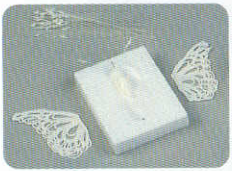


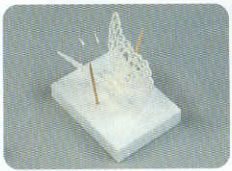
◀ **PASO 4.** Fijar el molde de la mariposa sobre un telgopor y colocar sobre él un trozo de acetato. Delinear con glacé en cartucho el diseño. Espolvorear con disco color pink. Dejar secar. Desprender con cuidado cada ala del acetato.

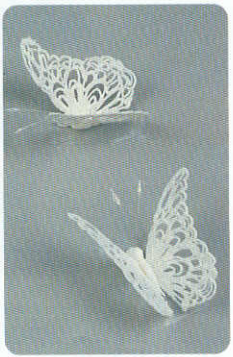
◀ **STEP 4.** *Secure the template of the butterfly on polystyrene. Place a piece of waxed paper over the template. Pipe the butterfly using a piping bag. Powder with pink color disc. Let dry. Detach with care each wing from the waxed paper.*

▶ **PASO 5.** Colocar las alitas sobre el cuerpo fresco. Colocar palillos a los costados para sujetarlas. Insertar las antenas en la cabeza utilizando 2 pistilos. Dejar secar.

▶ **STEP 5.** *Place the wings on the fresh body. Place toothpicks at the sides to hold them. Insert the antennas in the head by using 2 pistils. Let dry.*



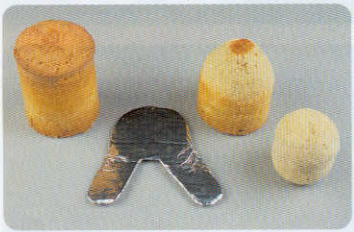




▲ **PASO 6.** Decorar las minitortas con guirnaldas de flores y pequeñas hojitas de glacé real verde claro. Completar la decoración adhiriendo las mariposas sobre las minitortas.

▲ **STEP 6.** *Decorate the minicakes with garlands of flowers and small leaves in pale green Royal Icing. Finish the decoration placing the butterflies on the minicakes.*

# Mi Muñeca de Trapo
## (MY RAGGEDY DOLL)



◀ **PASO 1.** Tornear dos budines horneados en latas de conservas: uno en forma de cono para el cuerpo, y el otro con forma de esfera. Recortar en cartón la silueta de la base del torso mas el largo de las piernas. Forrarlo en papel de aluminio y utilizarlo para apoyar el trabajo que vamos a realizar.

◀ STEP 1. *Turn two puddings baked in tin cans: one in the shape of a cone for the body, and the other in the shape of a sphere. Trim in cardboard the silhouette of the base of the torso plus the length of the legs. Cover it in aluminum paper and use it to support the decoration we are going to make.*

▶ **PASO 2.** Untar con dulce el torso. Apoyarlo sobre la base de cartón y atravesarlo con un palillo de madera. Cubrir la parte superior del torso envolviendo el mismo con un rectángulo de pasta de modelar blanca. Recortar el excedente. Modelar dos rollos de pasta para modelar color piel para formar las piernas. Marcar con esteca en la parte interna de las rodillas. Adherir al cuerpo.

▶ STEP 2. *Spread the torso with candy. Support it on the cardboard base and cross it with a wood toothpick. Cover the superior part of the torso wrapping it with a rectangle of white modelling paste. Trim the excess. Make two modelling paste rolls in skin color for the legs. Mark the internal part of the knees with a modelling tool. Assemble to the body.*

◀ **PASO 3.** Formar los zapatos en pasta para modelar color marrón. Dar forma de pera. Marcar la suela y la separación de los tacos con esteca. Abrir unos orificios por encima del zapato con ayuda de un bolillo. Modelar las medias a partir de una bolita de masa blanca. Aplanarla en el centro y marcar con esteca. Fijarla sobre el zapato humedeciendo con agua. Reservar.

▲ STEP 3. *Make the shoes in brown modelling paste. Shape them in a form of a pear. Mark to the sole and the separation of the heels with a modelling tool. Open holes over the shoe with the help of a ball tool. Make the socks from a small ball of white modelling paste. Flatten it in the center and mark with a modelling tool. Attach over the shoe dampening with water.Keep aside.*

◀ **PASO 4.** Estirar pastillaje bien finito. Cortar círculos de diferentes tamaños. Perforarlos para imitar botones. Dejar secar. Dar color con colorantes en polvo nacarados.

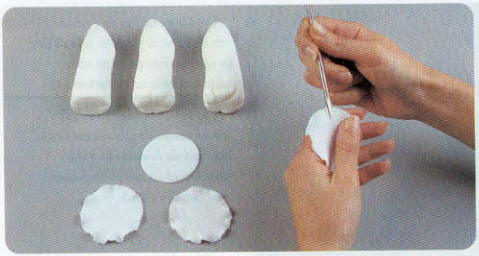
◀ **STEP 4.** *Roll out the pastillage thinly. Cut circles of different sizes. Make holes to .make then look as buttons. Let dry. Give color with nacar color dusting powder .*

▶ **PASO 5.** Estirar un rectángulo de pasta de modelar color beige y otra mas pequeña de color blanco. Marcar imitando un pespunte. Superponer la pasta blanca sobre la beige y fruncirlas para formar la falda. Cortar una cinta de pasta beige para el canesú y otras dos para formar los tiradores.

▶ **STEP 5.** *Roll out a rectangle in beige color modelling paste and a smaller one another in white color. Mark a dotted line to simulate the backstitch. Overlap the white rectangle over the beige one and gather them to make the skirt. Cut a strip of beige paste for the teddy and two more for the suspenders.*

◀ **PASO 6.** Ubicar la falda alrededor del cuerpo y sobre ella colocar la cinta para el canesú. Colocar a ambos lados del torso dejando caer desde atrás hacia delante los dos tiradores. Rematar colocando un botón en cada extremo.

◀ **STEP 6.** *Place the skirt around the body and over it assemble the strip for the teddy. Place the suspenders at both sides of the torso and let them fall from the back to the front. Finish by placing a button in each end.*

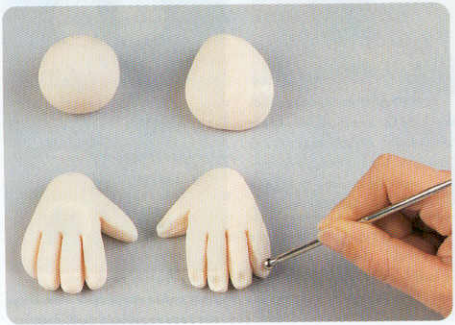


◀ **PASO 7.** Modelar los brazos a partir de un rollo de pasta para modelar blanca, marcar los pliegues con esteca, dar movimiento. Cortar dos círculos de pasta blanca y ruletear los bordes para formar los volados de los puños.

◀ **STEP 7.** *Mould the arms out of a roll of white modelling paste and mark the folds with modelling tool to give them movement. Cut two cicles of white paste and curl the edges to form the ruffles of the fists.*

▶ **PASO 8.** Colocar los zapatos, y los brazos. Pegar los volados alrededor de los puños.

▶ **STEP 8.** *Assemble the shoes, and the arms. Attach the ruffles around the fists.*



◀ **PASO 9.** Modelar las manos en pasta para modelar color piel. Realizar una bolita, presionar aplanando hacia uno de los extremos. Cortar con tijera en forma de "V" para separar el pulgar. Realizar tres cortes para formar los dedos. Marcar las uñas con ayuda de un bolillo.

◀ **STEP 9.** *Mould the hands in skin color modelling paste. Make a small ball and flatten one end by pressing. Cut with scissors in a "V" form to separate the thumb. Make three cuts to form the fingers. Use a ball tool to mark the nails.*

◀ **PASO 10.** Ubicar las manos en la muñeca. Modelar un rollito y un moño de pasta de color rojo y adherir como terminación.

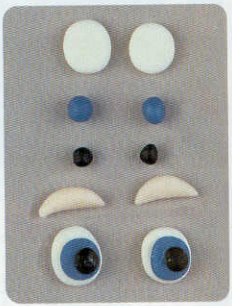
◀ STEP 10. *Place the hands in the wrist. Mould a small roll and a bow in red color paste and attach as a finishing touch.*

▶ **PASO 11.** Forrar la cabeza con pasta color piel y ahuecar con un bolillo los ojos. Realizar las orejas y nariz con pasta color piel. Formar el cuello a partir de un rollo de la misma pasta.

▶ STEP 11. *Cover the head with skin color paste and use a ball tool to make the holes of the eyes. Make the ears and nose with skin color paste. Use a roll from the same paste to make the neck*

◀ **PASO 12.** Ubicar la cabeza sobre el torso. Adherir nariz más orejas.

◀ STEP 12. *Place the head over the torso. Attach the nose and ears.*



▶ **PASO 13.** Formar los ojos con dos óvalos de pasta blanca. Aplanarlos. Ubicar sobre ellos una bolita aplanada color azul y por último, una mas pequeña de color negro. Modelar los párpados en pasta color piel dándoles forma de medialuna.

▶ STEP 13. *For the eyes use two white paste ovals. Flatten them. Place a flatten small ball of blue color paste over them and finally a smaller one of black color on top. Mould the eyelids with skin color paste by giving a half moon form.*

▶ **PASO 14.** Adherir los ojos y párpados a la cabeza. Ubicar la misma sobre el torso.

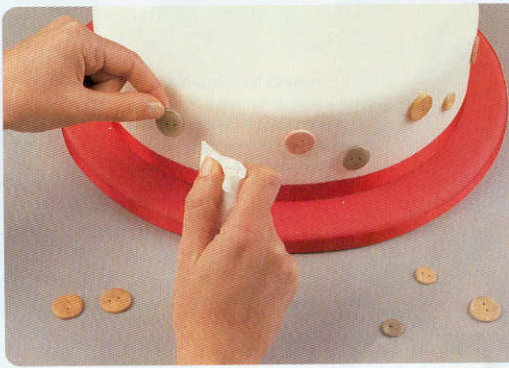
▶ **STEP 14.** *Attach the eyes and eyelids to the head. Assemble the head with the torso.*

◀ **PASO 15.** Pintar las mejillas con colorante en polvo. Delinear pestañas y labios con colorante vegetal diluido en agua y pincel fino. Decorar el cabello con glacé real color rojo.

◀ **STEP 15.** *Paint the cheeks with coloring powder. Use food colorant diluted in water and a thin brush to delinate delineate eyelashes and lips. Decorate the hair with red color Royal Icing.*

▶ **PASO 16.** Preparar una torta redonda de 28 cm (11" inch) de diámetro y cubrirla con pasta americana color blanco. Colocarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta en color rojo. Decorar la unión de las mismas con una cinta al tono. Decorar los laterales de la torta con los botones de pastillaje coloreados.

▶ **STEP 16.** *Bake a round cake of 28 cm (11" inch) of diameter and cover it with white rolled fondant. Place it on a cake board covered with the same paste in red color. Use a ribbon of the same shades of color to decorate the union. Decorate the sides of the cake with the coloured pastillage buttons.*



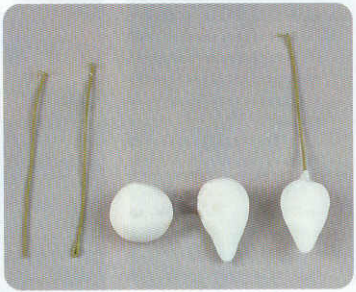
# Bodas con Flores
## (WEDDING WITH FLOWERS)

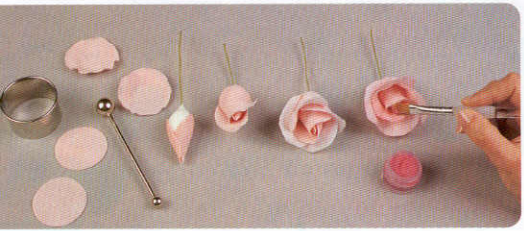
◀ **PASO 1.** Hornear 3 tortas de 16, 20 y 24 cm (6", 8" y 10" inch) de diámetro respectivamente y 12 cm (5" inch) de altura. Cubrir cada torta con pasta americana color ivory. Transferir los diseños proporcionados en los laterales de las tortas. Delinear las marcas con glacé en cartucho en color verde, como se indica en los moldes.

◀ **STEP 1.** *Bake 3 cakes of 16, 20 and 24 cm (6",8" and 10" inch) of diameter respectively and 12 cm (5" inch) height. Cover each cake with ivory color rolled fondant. Transfer the designs provided at the sides of the cakes and pipe with a piping bag with green color icing, as it is indicated in the templates.*

▶ **PASO 2.** Rosas en pasta de goma: Cortar alambre de Floristeria N°23, realizar un arito en un extremo. Modelar un conito delgado a partir de una bolita de pastillaje, humedecer el extremo del alambre que tiene el aro. Alambrar el cono de pastillaje.

▶ **STEP 2.** *Roses in flower paste: Cut florist's wire N°23, and make a hoop at an end. Mould a thin cone from a small ball of pastillage. Dampen the end of the wire that has the hoop. Wire fence the pastillage cone.*



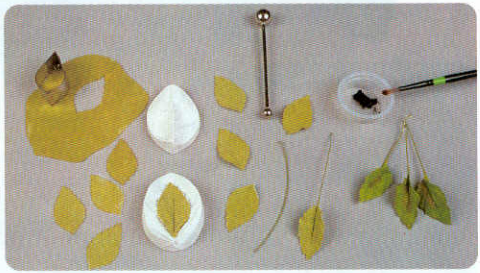


◀ **PASO 3.** Para los pétalos estirar pasta de goma color rosa claro. Cortar círculos de 5 cm (2" inch) de diámetro afinar los bordes con bolillos. Enrollar el primer pétalo al conito, pegando con agua. Realizar la segunda vuelta de pétalos incorporando dos pétalos mas. Agregar finalmente 4 pétalos al anterior, intercalando los mismos entre sí. Dejar secar. Dar color con colorante en polvo para acentuar el tono de los centros de las rosas.

▲ **STEP 3.** *For the petals, roll out light rose color flower paste. Cut circles of 5 cm (2 inch) of diameter and sharpen the edges with ball tools. Roll the first petal round the cone, attach with water. Make the second row of petals incorporating two more. Finally add 4 petals to the previous one, inserting one and other. Let dry. Give color with coloring powder to accentuate the shades in the rose centers.*

▲ **PASO 4.** Estirar pasta de goma verde finita. Cortar los sépalos. Afinar los bordes y adherir a las rosas. Modelar un cono pequeño de pasta de goma verde y colocar por debajo del sépalo para completar la flor. Encintar con alambre de floristería verde para dar terminación al trabajo.

▲ **STEP 4.** *Roll out green color flower paste thinly. Cut the sepals. Sharpen the edges and attach to the roses. Mould a small cone of green flower paste and place it below the sépal to complete the flower. Put florist's tape around the florist's wire to finish the work.*



▲ **PASO 5.** Estirar pasta de goma verde y cortarla con un cortante para hojas de rosa. Marcar las nervaduras y afinar los bordes con bolillo. Alambrar dando movimiento a las hojas. Una vez secas, pintar con colorante vegetal diluido en agua.

▲ **STEP 5.** *Roll out green flower paste and cut it with a cutter to make the rose leaves. Mark the ribbings and sharpen the edges with a ball tool. Wire and give movement to the leaves. Once dry, paint with water diluted food colorant.*

◀ **PASO 6.** Insertar las rosas sobre la parte superior de cada torta cubriéndola por completo.

◀ **STEP 6.** *Assemble the roses on the top of each cake covering it completely.*

**ASPECTO NATURAL**

Para obtener flores de aspecto más natural, recomendamos cortar los pétalos en pasta bien fina, completando con un buen afinado de los bordes utilizando un bolillo.

**NATURAL LOOK**

To make the flowers look natural, we recommend to cut the petals rolling out the modelling paste very thin and then finishing them with a good sharpenning of the edges using a modelling tool.

▶ **PASO 7.** Completar la decoración intercalando entre las rosas, hojas alambradas. Terminar con una cinta de gasa de seda en la base de la torta en la unión de ésta con la bandeja. Completar con un moño de la misma cinta en el frente de cada torta.

▶ **STEP 7.** *Finish the decoration by inserting leaves in between the roses. Finish with a silk ribbon in union of the base of the cake with the board. Complete with bow of the same ribbon at the front of each cake.*

# Mi Bautismo

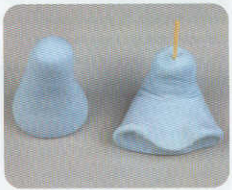
(MY BAPTISM)

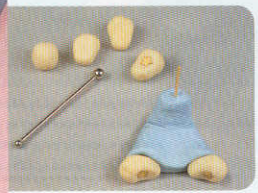
◀ **PASO 1.** Cubrir con pasta americana celeste claro una torta redonda de 26 cm (10" inch) de diámetro y ubicarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta. Decorar la unión de la torta con la bandeja con glacé blanco imitando nubes, utilizar manga con pico redondo liso. Pegar sobre las mismas estrellitas realizadas en pastillaje bien fino, pintadas con colorante dorado.

◀ **STEP 1.** *Cover a round cake of 26 cm (10" inch) of diameter with light blue rolled fondant and place it over a board covered with the same sugarpaste. Decorate the union of the cake with the board with white icing being simulating clouds, Use pipe tube. Attach small stars made of thinly pastillage and painted in golden food colorant over the clouds.*

▶ **PASO 2.** Ositos: Modelar el cuerpo a partir de un cono de pasta para modelar. Ahuecar en la base. Doblarlos al medio para dar posición de sentados. Insertar palillos para sostener la cabeza.

▶ **STEP 2.** *Bears: Mould the body from a cone made of modelling paste. Hollow the base. Fold them in the middle to give a sitting position. Insert toothpicks to keep the head in position.*





◀ **PASO 3.** Formar los pies con 2 bolitas de pasta para modelar beige. Afinar hacia un costado. Presionar la planta de los pies con bolillos. Estirar pastillaje de goma finita y cortar 1 estrella para cada pié. Pegarlas sobre la planta de los pies humedeciendo con agua. Pintar las mismas con colorante dorado. Unir los pies al cuerpo.

▲ **STEP 3.** *Make the feet with 2 small balls of beige modelling paste.Sharpen towards the side. Press the sole of the feet with a ball tool. Roll out pastillage thinly and cut 1 star for each foot. Attach them on the sole of the feet dampening with water. Paint with the same golden food colorant. Attach the feet to the body.*

◀ **PASO 4.** Caras: Modelar una bolita en pasta para modelar color beige. Formar el hocico a partir de una bolita beige. Alargarla y pegarla en el frente de la cara. Marcar con esteca para dividir al medio. Modelar una bolita de pasta negra para formar la nariz, y adherirla con agua en la parte superior del hocico. Abrir la boca con ayuda de un palillo.

▲ STEP 4. *Faces: Mould a small ball of beige color modelling paste. Make the snout with a beige small ball. Roll out and stick it to the front of the face. Mark with a modelling tool to divide in the middle. Mould a black paste small ball to make the nose, and attach it with water to the upper part of the snout. Open the mouth with the help of a toothpick*

▲ **PASO 5.** Formar las orejas con 2 bolitas de pasta color beige. Colocarlas a los costados de la cabeza presionando con un bolillo. Abrir los ojos con un palillo. Rellenar con glacé negro en cartucho. Dar color a las mejillas. Decorar unas pecas, el brillo de la mirada con un punto blanco y pestañas. Realizar las aureolas con rollito de pasta de goma blanca. Colocar sobre la cabeza. Pintar de dorado. Humedecer el cuello con agua e insertar la cabeza.

▲ STEP 5. *Make the ears with 2 small balls of beige color modelling paste. Place them at the sides of the head pressing with the help of a ball tool. Open the eyes with a toothpick. Fill up with black Royal Icing with the help of a piping bag. Give color to the cheeks. Decorate freckles, the brightness of the glance with a white point and eyelashes. Make the aureoles with roll of white gum paste. Place on the head. Paint in golden color. Dampen the neck with water and assemble the head.*

▲ **PASO 6.** Realizar 2 rollitos de pasta celeste para los brazos. Ahuecar en el borde de la manga y doblarlos para dar movimiento. Formar las manos con dos bolitas de pasta color beige, aplanar y marcar los dedos con esteca. Pegarlas al brazo y unir éstos al cuerpo.

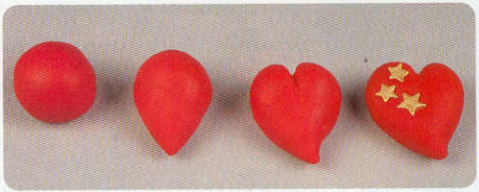
▲ STEP 6. *Make 2 rolls of light blue modelling paste for the arms. Hollow in the edge of the sleeve and fold them to give movement. Make the hands with two small balls of beige color modelling paste, flatten and mark the fingers with a modelling tool. Attach them to the arm and to assemble the body.*

◀ **PASO 7.** Cortar las alitas en pastillaje. Dejar secar. Decorar con glacé blanco en cartucho. Pincelar los trazos para formar las plumas. Dar brillo con disco color blue. Pegar las alas a la espalda con glacé real.

◀ **STEP 7.** *Cut the wings in pastillage. Decorate with white Royal Icing in piping bag. Paint the outlines to simulate the feathers. Give brightness with blue color disc. Attach the wings to the back with Royal Icing.*

▶ **PASO 8.** Modelar una bolita de pasta para modelar roja. Afinar hacia un extremo. Marcar la parte mas ancha con esteca para dividir al medio. Decorar con pequeñas estrellas de pastillaje pintadas de color dorado.

▶ **STEP 8.** *Mould a red modelling paste small ball. Sharpen towards an end. Mark the wide part with a modelling tool to divide at the middle. Decorate with small stars of golden color pastillage.*



▶ **PASO 9.** Ubicar los osos sobre la torta y colocarle el corazón entre las manos. Completar la decoración con estrellas de pastillaje sobre la torta.

▶ **STEP 9.** *Assemble the bears on the cake and place the heart between the hands. Finish the decoration with stars made of pastillage all over the cake.*

ARTISTA INVITADO

*Guest Artist*

# Marivi Bassabe

LA TRINITARIA O BOUGAINVILLEA, COMO ES CONOCIDA EN EL CARIBE, ES UNA FLOR MUY HERMOSA POR SU SENCILLEZ. TIENE TRES PÉTALOS, TRES PISTILOS CENTRALES Y EN CADA PISTILO UNA FLOR BLANCA MUY PEQUEÑITA. SIEMPRE NACE EN RAMITOS DE 3 EN 3. POR ESO EL NOMBRE DE TRINITARIA.

■

THE BOUGAINVILLEA IS A BEAUTIFUL TROPICAL FLOWER. IT HAS 3 PETALS, 3 PISTILS AND IN EACH PISTIL A TINY WHITE FLOWER. ALWAYS GROWS IN GROUPS OF THREE FLOWERS.

*Marivi, experta repostera de 22 años de experiencia en la decoración de tortas y presentadora del programa de televisión Artesanías en Azúcar, dueña de Marivi's Sugarcraft Boutique en Miami, USA, ha desarrollado una fiel audiencia de jóvenes y adultos, hombres y mujeres, que se unen al nuevo movimiento nacional, que trae consigo el desarrollo de nuevas técnicas y modalidades, en la gran industria de la decoración de tortas.*

*Marivi Bassabe, experienced cake decorator with 22 years experience and hostess of TV Show Artesanías en Azúcar. Owner of Marivi's Sugarcraft Boutique in Miami, USA. Marivi has developed thru her TV Show a loyal audience of young and adults, men and women creating a national movement that is bringing to the market the newest techniques in the cake decorating industry.*

■ Marivi's Sugarcraft. Boutique 9953 S.W. 142 Ave. Miami, Florida 33186. Tel.: 305-388-0010. E-mail: marivibassabe@aol.com o www.marivis.com

MATERIALES NECESARIOS

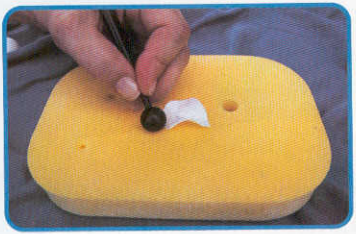
*Cortador de pétalo de rosa • Venador de hoja de rosa*
*Floral tape marrón • Color en pasta borgoña (burgundy)*
*Alambre #28 • Vodka (para diluir el color)*
*Pinceles • Boleador • Esponja • Pasta de goma*

EQUIPMENT HENDED

*Rose petals cutters • Rose leaf veiner • Wire 28G and 32G*
*Brown Floral tape • Paste Color Burgundy • Vodka • Bruces*
*Ballig tool • CelPad • Pastillage or flower paste*

▲ **PASO 1** PÉTALOS: Corte 9 pétalos de rosa. Prense con el venador de hoja de rosa.

▲ **STEP 1** PETALS: *Cut 9 rose petals. Vein with the rose leaf veiner.*



◄ **PASO 2** Afine con el boleador. Inserte el alambre por el lado redondeado del pétalo.

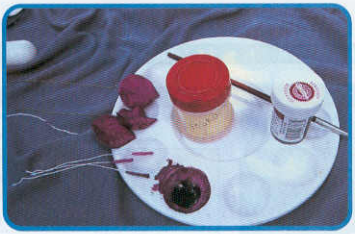
◄ **STEP 2** *Ball with balling tool. Insert the wire through the rounded side of the petal.*

► **PASO 3** Con mucho ciudado incline hacia atrás la base del pétalo. Haga 9 pétalos y déjelos secar.

► **STEP 3** *Carefully, turn back the base of the petal. Let dry.*

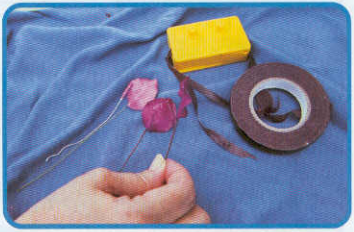
◄ **PASO 4** PISTILOS: Corte 9 pedazos de alambre # 28 de aproximadamente 6" (15 cm). Humedezca levemente el alambre y cubra la punta con un rollito delgado de pasta de aproximadamente 3/4 de pulgada (2 cm). Haga 9 y déjelos secar.

◄ **STEP 4** PISTILS: *Cut 9 pieces of wire #32 approximately 6" (15 cm) long. Moist the tip of the wire with water and attach a small sausage of floral paste or paste or pastillage approximately 3/4 inch (2 cm). Make 9 and let dry.*



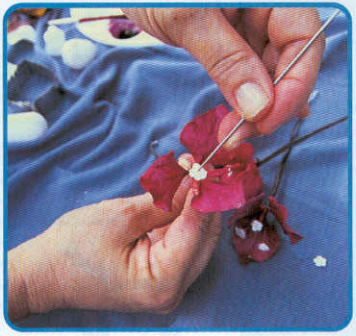
◀ **PASO 5** COLOR: Una vez secas las piezas (pétalos y pistilos), píntelas con color borgoña en pasta diluida en Vodka. Déjelas secar.

◀ **STEP 5** COLOR: *Dilute burgundy paste in Vodka and paint the petals and pistils. Let dry.*



▶ **PASO 6** ARMADO: Para armar la flor, pegue un pistilo al frente de cada pétalo.

▶ **STEP 6** ASSEMBLY: *To assemble the flower, with brown floral tape, attach a pistil at the front of each petal.*



◀ **PASO 7** Luego pegue los tres pétalos, asegurándolos con floral tape color marrón. Los pistilos deben quedar en el centro de la flor. Corte miosotis blancos y péguelos en la punta del pistilo. Algunas flores llevan tres miosotis, otras 2, 1, o ninguno.

◀ **STEP 7** *Attach the three petals facing each other. The three pistils should be in the center of the flower. Cut mini blossoms in white paste and attach to the top of the pistils. Some have three mini blossoms, others two or one or none.*

▶ **PASO 8** Haga ramitos de tres en tres.

▶ **STEP 8** *Make bunches of three flower each.*

# Tips

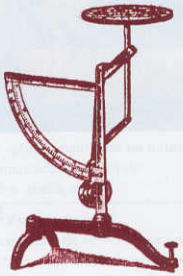
## TABLA DE EQUIVALENCIAS ■ CONVERSION TABLE OF MEASUREMENTS AND WEIGHTS

| PESO - WEIGHT | |
|---|---|
| METRIC | IMPERIAL |
| 7 g | 1/4 oz |
| 15 g | 1/2 oz |
| 30 g | 1 oz |
| 45 g | 1 1/2 oz |
| 60 g | 2 oz |
| 75 g | 2 1/2 oz |
| 90 g | 3 oz |
| 100 g | 3 1/2 oz |
| 125 g | 4 oz |
| 140 g | 4 1/2 oz |
| 155 g | 5 oz |
| 170 g | 5 1/2 oz |
| 185 g | 6 oz |
| 200 g | 6 1/2 oz |
| 220 g | 7 oz |
| 250 g | 8 oz |
| 280 g | 9 oz |
| 315 g | 10 oz |
| 345 g | 11 oz |
| 375 g | 12 oz |
| 410 g | 13 oz |
| 440 g | 14 oz |
| 470 g | 15 oz |
| 500 g | 1 lb |
| 625 g | 1 1/2 lb |
| 750 g | 1 1/2 lb |
| 1 kg | 2 lb |
| 1,25 kg | 2 1/2 lb |
| 1,5 kg | 3 lb |
| 1,75 kg | 3 1/2 lb |
| 2 kg | 4 lb |
| 2,25 kg | 4 1/2 lb |
| 2,5 kg | 5 lb |

| TEMPERATURA | |
|---|---|
| °C | °F |
| 110 | 225 |
| 120 | 250 |
| 140 | 275 |
| 150 | 300 |
| 160 | 325 |
| 180 | 350 |
| 190 | 375 |
| 200 | 400 |
| 220 | 425 |
| 230 | 450 |
| 240 | 475 |
| 260 | 500 |

| LIQUID MEASURES | |
|---|---|
| METRIC ML. | AMERICAN CUPS |
| 30 | 6 teaspoons |
| 60 | 1/4 Cup |
| 125 | 1/2 Cup |
| 250 | 1 Cup |
| 315 | 1 1/4 Cup |
| 375 | 1 1/2 Cup |
| 500 | 2 Cups |
| 560 | 2 1/4 Cups |
| 625 | 2 1/2 Cups |
| 750 | 3 Cups |
| 815 | 3 1/4 Cups |
| 875 | 3 1/2 Cups |
| 1 Litre | 4 Cups |

| LONGITUD / LENGTH | |
|---|---|
| INCH | CM |
| 1/4 | 0,5 |
| 1/2 | 1 |
| 1 | 3 |
| 2 | 5 |
| 3 | 8 |
| 4 | 10 |
| 5 | 43 |
| 6 | 15 |
| 7 | 18 |
| 8 | 20 |
| 9 | 23 |
| 10 | 25 |
| 11 | 28 |
| 12 | 30 |
| 13 | 33 |
| 14 | 36 |
| 15 | 38 |



## TORTA PARA TORNEAR ▪ TURN CAKE

INGREDIENTES:

- 200 gr. ( 6 1/2 oz) de manteca
- 200 gr. ( 6 1/2 oz) de azúcar
- 5 huevos
- 1 copita de conac
- 350 gr. ( 11 oz ) de harina

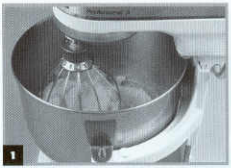
(No usar leudante porque queda demasiado esponjosa)

- 1 cdá. (Tbsp) de polvo de hornear

PREPARACIÓN:

**1.** Batir bien la manteca y azúcar.
**2.** Agregar los huevos de a uno.
**3.** Incorporar de a poco el cognac.
**4.** Finalmente incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear. Mezclar bien.
**5.** Distribuir en moldes enmantecados y enharinados de pan dulce o en latas de conserva de frutas forradas con papel manteca, de acuerdo al tamaño de tortas que se deseen realizar.

**NOTA:** Una vez listas las tortas, es importante dejarlas orear fuera del molde para que se contraigan.



INGREDIENTS

- *200 g (6 1/2 oz) of butter*
- *200 g (6 1/2 oz) of sugar*
- *5 eggs*
- *1 small glass of cognac*
- *350 g (11 oz) of flour (not to use self-raising because it is too spongy)*
- *1 tbsp of baking powder*

INSTRUCTIONS

1. *Beat well the butter and sugar together.*
2. *Add the eggs one at a time.*
3. *Add little by little the cognac.*
4. *Finally add the flour sifted with the baking powder. Mix well.*
5. *Scrape mixture into previously buttered and floured preserved tins. Level the surface and cover it with greaseproof paper, according to the size of cakes that are desired to make*

**NOTE:** *Once the cakes are ready it is important to let them cool outside the mould so that they are contracted.*

## GLACE REAL ▪ ROYAL ICING

INGREDIENTES:

- 1 clara de huevo a temperatura ambiente,
- 250 gr. (8 oz.) de azúcar impalpable tipo 10 X cernida (aprox.),
- Unas gotas de ácido acético o una cda. de jugo de limón colado.

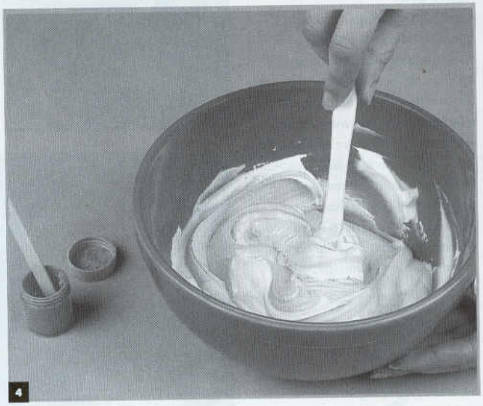
PREPARACIÓN:

**1.** Mezclar en un bol la clara de huevo con el azúcar impalpable. Romper el ligue de la clara con ayuda de la batidora eléctrica.

**2.** Agregar el ácido acético o el jugo de limón. Continuar batiendo durante unos 10 minutos en batidora eléctrica a máxima velocidad hasta obtener la consistencia adecuada.

**3.** Cubrir la superficie con un separador de freezer, y completar cubriendo con fresk-o-film. Si se lo va a utilizar en el momento, reemplazar el fresk-o-film por un paño húmedo, para evitar la formación de cascaritas.

**4.** Separar en potes las cantidades que vamos a utilizar y colorear con colorante vegetal comestible.




INGREDIENTS:

- *1 egg white to room temperature*
- *250 g (8 oz) of icing(confectioner's) sugar (approximately)*
- *Some drops of acetic acid or one tbsp of strained lemon juice.*

INSTRUCTIONS:

*1. Beat the egg white and the sugar together in a boul using either a wooden sponn or al electric mixer.*

*2. Add the acetic acid or the lemon juice. Continue beating during 10 minutes with electric mixer until obtaining suitable consistency.*

*3. Cover the surface with an adherent film. If it is going to be use right away replace the film by a humid cloth so that it does not dry.*

*4. Separate in jars the amounts that we are going to use and color with vegetal food coloring.*

## PASTA PARA MODELAR • MODELLING PASTE

INGREDIENTES:

- 100 grs. (3 1/2 oz) de Mantequilla vegetal
- 350 cc. (1 1/2 cups) de agua
- 200 (6 1/2 oz) grs. de harina común bien blanca
- 3 cdas. (Tbsp.) de glucosa
- Esencia a gusto
- 2,5 kg. ( 5 lbs.) de azúcar impalpable tamizada aproximadamente
- 1 cda. (Tbsp.) de CMC o goma tragacanto

Nota: Las cucharadas son del tamaño de las de sopa.

PREPARACIÓN:

**1.** Colocar en un recipiente la manteca con el agua y llevarlo al fuego hasta que rompa el hervor.

**2.** Agregar el harina de golpe y revolver enérgicamente con cuchara de madera mientras se cocina aproximadamente durante 5 minutos.

**3.** Añadir la glucosa y la esencia. Mezclar hasta que se unan todos los ingredientes. Colocar en una bolsa hermética de plástico. Dejar enfriar.

**4.** Tamizar juntos el azúcar con el CMC. Amasar la preparación anterior con el azúcar hasta lograr una pasta elástica y firme para modelar.

Se puede conservar en el freezer durante varios meses. Mantener refrigerada si no se la utiliza para evitar su fermentación. Puede ser empleada para cubrir bandejas.

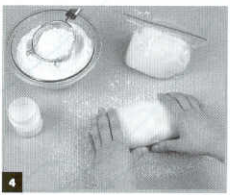
INGREDIENTS:

- *100 g (3 1/2 oz) of white vegetal fat*
- *350 cc (1 1/2 cups) of water*
- *200 g (6 1/2 oz) of plain all purpose white flour*
- *3 tbsp. Of liquid glucose*
- *vanilla essence optional*
- *2500 g (5 lbs) of Icing confectioner's sugar (approx).*
- *1 (tbsp) of CMC or gum tragacanth.*

*Note: the spoonfuls are of 15 cc.*

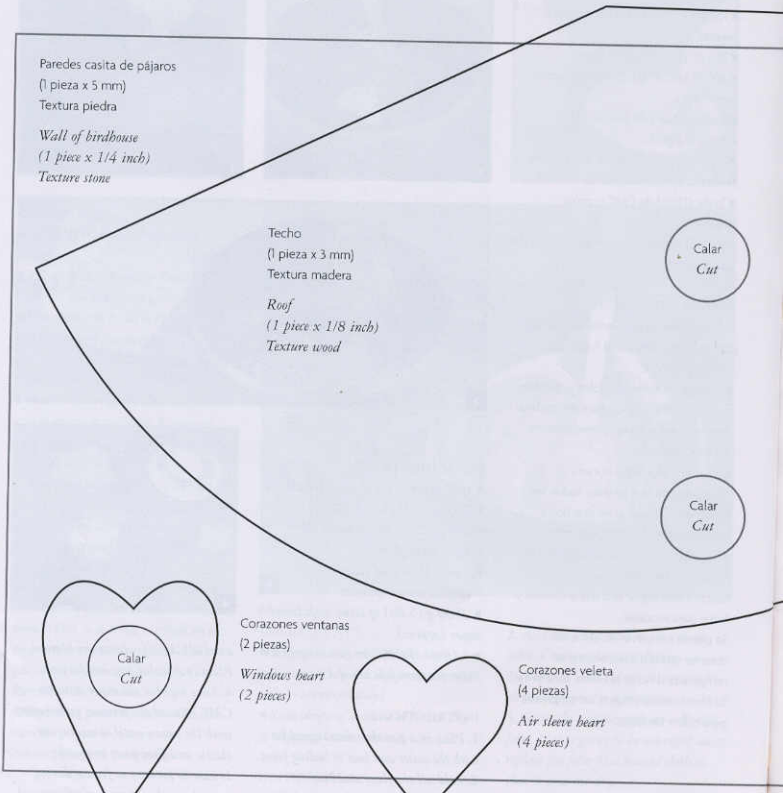
INSTRUCTIONS:

1. *Place in a pan the white vegetal fat with the water and heat to boiling point.*
2. *Add all the flour and heat vigorously with a wood spoon while cooks approximately for 5 minutes.*
3. *Add the glucose and the essence. Mix until all the ingredients are blended. Place in a sealed bag and let cool.*
4. *Sieve together the sugar with the CMC. Knead the previous preparation with the sugar, until obtaining an elastic and firm paste to model. It ican be preserve in freezer during several months. Maintain refrigerated if it is not used to avoid fermentation. It can be used to cover cake boards.*



# Casita de Pájaros Angelical

## (THE ANGELICAL BIRDHOUSE)



Base casita de pájaros
(1 vez x 5 mm)
Textura madera

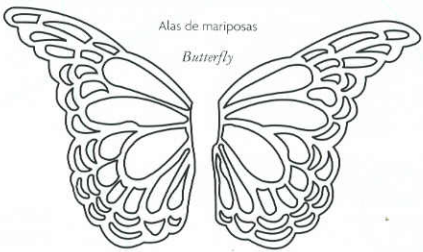
*Foor of birdhouse*
*(1 piece x 1/4 inch)*
*Texture wood*

Alas
(varios)

*Wings*
*(various)*

# Dulces Dieciséis

(SWEET SIXTEEN)

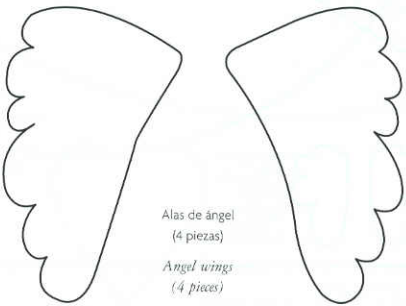


Alas de mariposas

*Butterfly*

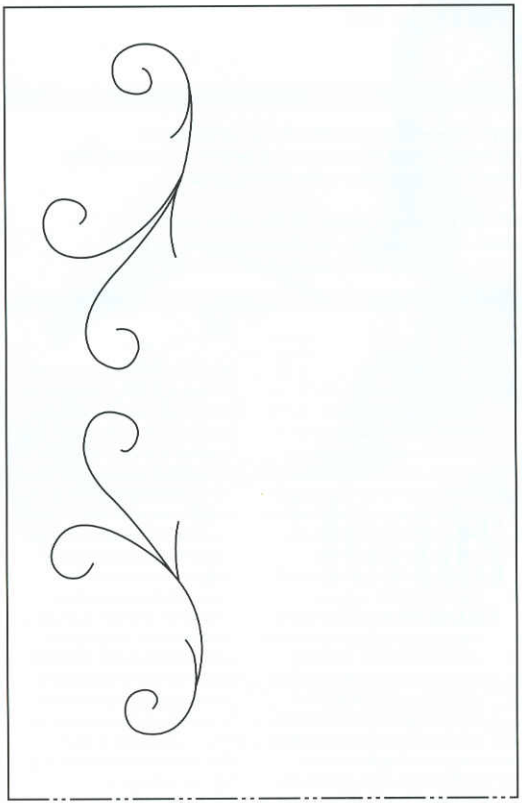
# Mi Bautismo

(MY BAPTISM)



Alas de ángel
(4 piezas)

*Angel wings*
*(4 pieces)*



Guardas para laterales de tortas

*Guard for lateral cakes*

# Bodas con Flores

## (WEDDING WITH FLOWERS)

En este espacio esperamos a partir del próximo número recibir tus comentarios y propuestas. A través del mismo responderemos a tus inquietudes. Escríbenos a: *magazine@tortasencantadas.com.ar*

*Readers mail o Letters from our readers: We like to hear from you. Send your comments, requests and tips and also any question you have. Please write to:* magazine@tortasencantadas.com.ar

**LA VOZ DE DULCINEA**

▪ El otro día, la Dulcinea, recibió un mensaje electrónico, (porque ella se a vuelto cibernética), que comparaba la vida con un viaje en tren. Es muy cierto que es una comparación muy interesante. Yo la comparo con las oportunidades que tenemos para superarnos en la vida. De cada pasajero de ese tren podemos aprender muchísimo. Lo bueno y lo malo. Podemos hacer de ella un chiste o una tragedia, o recibir una lección o darla nosotros. De ese tren se van bajando pasajeros y suben otros. Igual que en nuestra vida se presentan oportunidades que si no las aprovechamos, son como los que se bajan que nunca más volveremos a ver. Muchos no saben qué rumbo lleva su tren, a otros quizás, no les importe ya donde van a llegar.

Sí, el tren de la vida está lleno de atropellos, sueños, fantasías, esperas, llegadas y partidas, dice el escritor. Y tiene mucha razón. Es un tren que solo realiza un viaje, el de ida, y no sabemos cuando nos tendremos que bajar.

Ese tren tiene muchos pasajeros y una gran cantidad de carga. Nuestros amores, nuestros sueños, nuestros triunfos y nuestras derrotas.

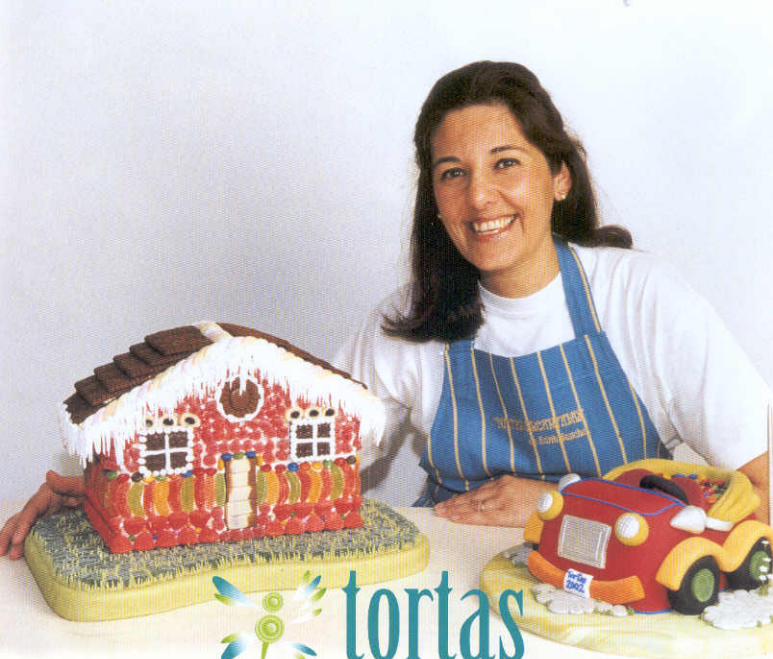
Entre los pasajeros estarán nuestra familia, amigos y enemigos y aquellos que pasan inperceptibles por nuestra vida, esos que suben y bajan y no sabemos nunca más de ellos.

En el vagón de los sueños, van nuestras fantasías, sueños e ilusiones. Las fantasías son aquellas que bien dentro de nuestro corazón sabemos que no son realizables, pero siempre son bellas, nos ayudan a sobrellevar nuestras realidades. Nuestros sueños e ilusiones son los que nos empujan a seguir adelante. Luego está el vagón de las oportunidades. Este vagón puede parecernos vacío, a prima facie, pero es que este vagón lo tenemos que llenar primero con conocimientos. Para que las oportunidades surjan, primero tenemos que educarnos, especializarnos en el area que nos interesa sobresalir. Conocer el Mercado que deseamos desarrollar. Concentrarnos en nuestra visión del futuro. Estar dispuestos a trabajar arduamente, ser perseverantes en la conquista de nuestros sueños

En este tren de la vida, considero que el más importante de todos los vagones, es el de la tranquilidad interior. Cuando vivimos en paz con nosotros mismos. Cuando nos afirmamos en nuestras creencias y respetamos las de los demás. Cuando somos sinceros y transparentes con todas las personas, y aprendemos a dar sin esperar nada a cambio. Cuando vivimos llenos de fe en Dios y en nuestras habilidades. Si podemos mirar retrospectivamente hacia nuestro yo interior y encontrar nuestro Cristo interno, entonces nuestro tren de la vida estará lleno de hermosas satisfacciones.

Sí, el tren de la vida puede estar lleno de atropellos, esperas, llegadas y partidas, pero también de oportunidades que se logran a travez de la educación, la perseverancia y ante todo la FÉ en Dios. □

*Por Marivi Bassabe*



# tortas encantadas

TALLER ARTESANAL

## CURSOS ESPECIALES - SEMINARIOS

*Actividades destinadas a grupos de estudiantes del exterior del país, quienes durante el transcurso de las mismas desarrollan y completan la decoración de proyectos especialmente diseñado para ellos.*
*IMPORTANTE: Para organizar un grupo de clases en su ciudad contactese con nosotros al TEL-FAX: (5411-4298-1269)*
*Email: info@tortasencantadas.com.ar / www.tortasencantadas.com.ar*

## *ARTISAN FACTORY SPECIAL COURSES -*

*Seminaries and activities destined to groups of students from outside the country who during the courses will be able to develop and complete the decoration of projects specially designed for them.*
*IMPORTANT: In order to organize a group in your city, please contact with us by phone or fax to: (5411-4298-1269) or by Email: to info@tortasencantadas.com.ar*
*Our page: www.tortasencantadas.com.ar*

# PRÓXIMO NUMERO / NEXT ISSUE

*" En las páginas del próximo número nos reencontraremos con maravillosas propuestas del mundo del azúcar, para que seas capaz de concretar milagros sobre una torta, inventar sonrisas y fortalecer el alma de tus seres queridos..."*

*"In the pages of the next issue we will hopefully meet again with wonderful proposals of the world of sugar, so you can make miracles on a cake that will bring out smiles and fortify the soul of your dear beings..."*